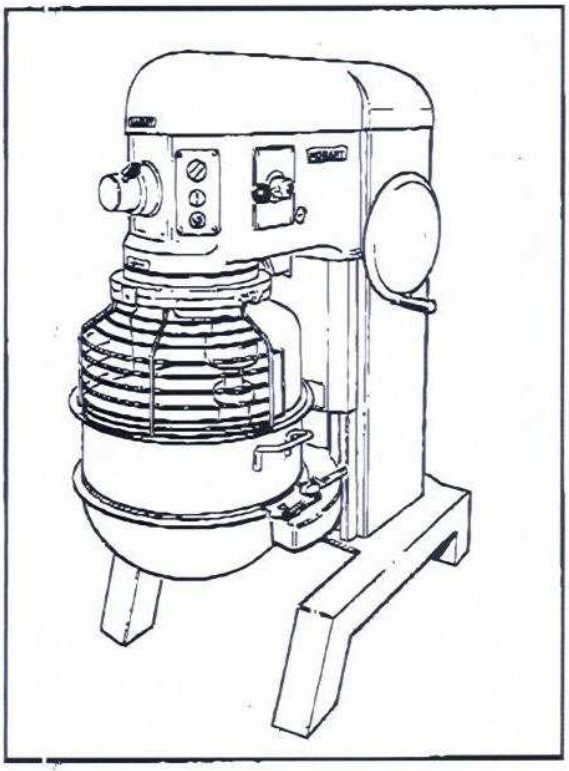
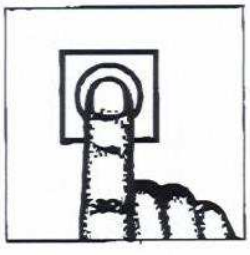
HOBART



H600 / H800

INSTALLATION OPERATION
INSTALLATION FONCTIONNEMENT
INSTALLATION BETRIEB



English

Contents

Safety Information	2
General Information	3
Installation	3
Safety Instructions	4
Mixing Chart	4
Operation	6
Cleaning	7
Maintenance	9
Fault Finding	9
Recommended Spare	10
Guidance Notes	10
Service information	12

Français

Table des Matières

Informations concernant la Sécurité	13
Informations Générales	14
Installation	14
Mesures de Sécurité	15
Table de Préparation	15
Fonctionnement	17
Nettoyage	18
Entretien	20
Dépannage	20
Pièces Détachées Recommandées	21
Notes de reference	21
Informations du Service Après Vente	23

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	24
Allgemeines	25
Installation	25
Sicherheitsanweisungen	26
Mengentabelle	26
Betrieb	28
Reinigung	29
Wartung	31
Fehlersuche	31
Empfohlene ersatzteile	32
Hinweise	32
Kundendienst	34

Français

INFORMATIONS CONCERNANT LA SECURITE

Les procédures et précautions contenues dans ce mode d'emploi doivent être appliquées à la machine uniquement lorsqu'elle est utilisée de la manière indiquée.
Si l'appareil est utilisé d'une manière autre que celle autorisée par le fabricant, l'utilisateur sera responsable de sa propre sécurité et de celle de toutes les autres personnes qui l'opèrent.

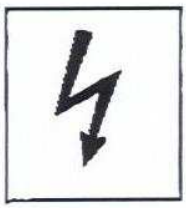
Pour empêcher les accidents, il est très important de lire, de comprendre et de suivre toutes les précautions et tous les avertissements contenus dans ce fascicule avant de commencer à travailler et d'effectuer toutes les opérations de nettoyage et d'entretien nécessaires.

Pour identifier les messages de sécurité de ce manuel d'instructions, les symboles suivants ont été employés.

ATTENTION!

Le symbole "Attention" figure principalement là où les avertissements correspondants sont importants pour l'usage sûr de la machine.

Ce symbole est utilisé lorsqu'il existe des risques de nature électrique (avant de réviser la machine, il faut toujours débrancher la machine du réseau d'électricité)



Ce matériel doit uniquement être transporté et rangé dans un environnement à température ambiante et ne doit pas être exposé à des conditions de gel ou à des températures de moins de 5°C ou dépassant 55°C.

Responsabilité

Les installations et les réparations qui ne sont pas effectuées par des **Techniciens Agréés,** ou encore l'utilisation de pièces autres que les pièces détachées d'origine, et toutes les **modifications techniques apportées à la machine peuvent avoir des conséquences sur la garantie stipulée dans les conditions normales de vente.**

INFORMATIONS GENERALES

La gamme de mixeurs de la Série H est conçue pour mélanger les produits alimentaires en fonction du tableau de préparation. Les mixeurs sont conçus pour être installés au sol. Il sont munis d'un piédestal d'armatures de fer gris et d'un couvercle moulé en plastique. Le tout dans une finition peinte grise Hobart. La machine standard est faite pour fonctionner sur une alimentation de 230v/50/1 ou de 400v/50/3, et est équipée d'un dispositif de sécurité NVR pour empêcher le redémarrage automatique de la machine après une panne de courant/coupure d'électricité. Le support de la cuve est muni d'un enclenchement électrique, pour que, une fois que le support de la cuve est en position baissée, la machine ne puisse pas se mettre en marche.

LE NIVEAU DE BRUIT DE LA MACHINE est inférieur à 70db (A)

POIDS (Kg):	**Brut**	**Nett**
H600	**358**	**328**
H800	**374**	**344**

INSTALLATION

Intensité Electrique Nominale :

400/50/3 FLC 3.4 Ampères à fusibles de 9A
230/50/1 FLC 8.8 Ampères à fusibles de 25A

Cette machine doit être installée par une personne compétente en fonction des réglementations actuellement en vigueur.

Déballer la machine en faisant bien attention. Ne pas utiliser de couteau pointu pour découper la boîte, car cela pourrait endommager la machine.

Une fois que la machine se trouve à proximité de sa position définitive, retirer la palette de transport. La machine est apposée à la palette avec quatre boulons de retenue au travers de la palette, sur des pieds filetés.
Des précautions spéciales doivent être prises pendant cette opération pour s'assurer que:-

- Toutes les mesures de sécurité nécessaires sont bien prises pour garantir le bon soulèvement et la bonne manipulation, pour éviter ainsi les risques de blessures causées par la chute, la bascule ou le renversement de la machine.
- Aucun endommagement de la machine ne survienne qui puisse perturber son fonctionnement normal

Placer le mixeur en position correcte de fonctionnement, ferme et à plat.

Il n'est pas nécessaire de boulonner le mixeur, mais la machine est néanmoins munie de 4 orifices taraudés sur le socle en cas d'utilisation spéciale.

Veiller également que l'alimentation électrique soit bien conforme aux spécifications de la machine, avant de la brancher.

Si la machine ne se met pas en marche, vérifier les points suivants: -

- Le support de la cuve est en position levée
- La gaine de sécurité est en position fermée

MESURES DE SECURITE

Les mesures de sécurité suivantes doivent être observées lors de l'utilisation du mixeur.

NE JAMAIS

- essayer de toucher la cuve pendant le fonctionnement du mixeur
- installer l'agitateur sur le mixeur sans la cuve
- laisser l'agitateur sur la machine sans que la cuve ne soit installée
- faire marcher le mixeur sans que les deux accessoires ou l'agitateur ne soient en position
- laisser le levier d'engrenage en position intermédiaire
- utiliser le mécanisme d'engrenage pour arrêter la machine
- utiliser la gaine de protection pour arrêter la machine
- utiliser le manche de levage de la cuve pour arrêter la machine
- utiliser la machine dans un état dangereux

TOUJOURS

- débrancher l'alimentation secteur et nettoyer votre mixeur tous les jours
- retirer l'agitateur avant d'utiliser les accessoires
- arrêter le mixeur avant d'ajouter plus d'ingrédients
- utiliser le bouton d'arrêt pour arrêter la machine
- nettoyer la cuve et les agitateurs après l'utilisation
- après l'usage quotidien, débrancher l'alimentation secteur
- ou éteindre l'interrupteur d'isolation. Nettoyer le mixeur avec une eau légèrement savonneuse, ne jamais utiliser de poudre à récurer
- s'assurer que le mixeur est soumis à des révisions régulières (Recommandées deux fois par an)

La machine doit toujours être utilisée en fonction des applications pour lesquelles elle a été conçue et selon le mode d'emploi fourni

TABLEAU DE PREPARATION

- Le tableau suivant indique la capacité maximum recommandée pour le Mixeur H600
- Avec une farine à haute teneur en gluten, réduire la fournée de pâte de 25%
- Veiller à ce que le bon ustensile soit choisi
- Veiller à ce que la bonne vitesse soit choisie

NE PAS DEPASSER LA QUANTITE DE MELANGE SPECIFIEE

Surcharger le mélange peut être nuisible à la qualité du produit fini et peut avoir un impact sur la durée de vie de la machine. Vous devez toujours vous reporter au tableau de préparation.

La capacité maximum du mixeur H600 est de 57.5 Litres
La capacité maximum du mixeur H800 est de 78.5 Litres

Lors du brassage des ingrédients, **des précautions spéciales doivent** être prises pour éviter l'inhalation des particules de poussière, comme par exemple, la Farine. Il est important de se référer aux fichiers de données des fabricants du produit pour garantir que les bonnes précautions/mesures de protection sont prises.
Les ingrédients, tels que la farine, doivent être ajoutés de manière à ce que les particules de poussière ne soient pas dispersées dans l'atmosphère ambiante.

Capacité Boulangère H600 – Fournée Simple

Type de Produit	Quantité	Agitateur Recommandé	Vitesses Recom-mandées
Blancs d'œuf	2.55 litres	Fouet	1/2/3/4
Purée de Pommes de Terre	18 kg	Batteur B	1/2/3/4
Mayonnaise (Huile)	22.6 litres	Fouet	2/3/4
Crème Fouettée	34 litres	Fouet	1/2/3/4
Gâteau de Madère	27 kg	Batteur B	1/2/3/4
Gâteau, Quatre-quarts	25 kg	Batteur B	1/2/3
Pâte légère (Gâteau de Savoie)	18 kg	Batteur B	1/2/3/4
Pâte (légère -moyenne)	27 kg (65% A/R) (kg farine litre eau)	Crochet ED	1 Uniquement
Pâte (épaisse)	23kg (50% A/R) (kg farine litre eau)	Crochet ED	1 Uniquement
Pâte à Tourte	23 kg	Couteau de Pâtisserie Crochet ED	1 Uniquement
Pâte à Pizza	18.2 kg	Crochet ED	1 Uniquement
Matière Grasse & Sucre pour Gâteau de Savoie	23 kg	Fouet	1/2/3
Pâte à Frire du Yorkshire	28.4 litres	Fouet	2/3/4
Pudding cuit à la vapeur	27 kg	Crochet ED	1/2/3

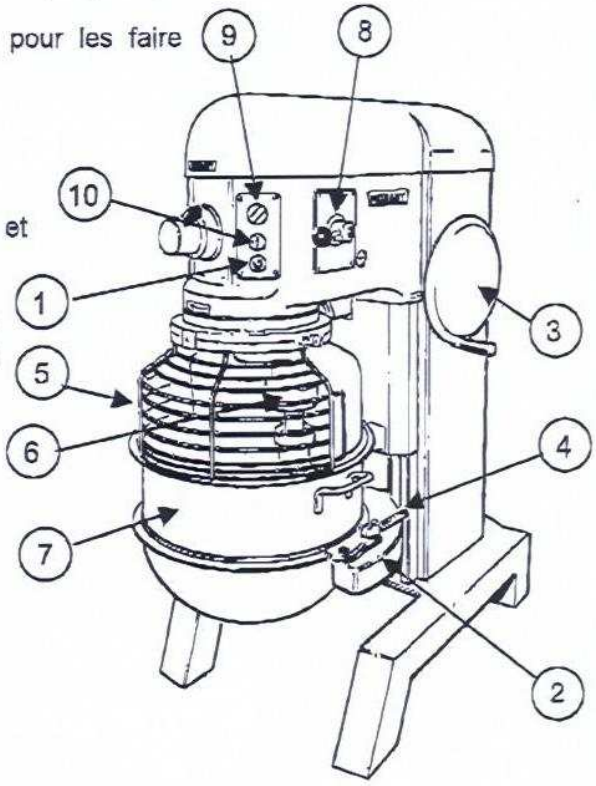
Capacité Boulangère H800 – Fournée Simple

Type de Produit	Quantité	Agitateur Recommandé	Vitesses Recom-mandées
Blancs d'œuf	2.85 litres	Fouet	1/2/3/4
Purée de Pommes de Terre	23 kg	Batteur B	1/2/3/4
Mayonnaise (Huile)	28.4 litres	Fouet	2/3/4
Crème Fouettée	45.5 litres	Fouet	1/2/3/4
Gâteau de Madère	36 kg	Batteur B	1/2/3/4
Gâteau, Quatre-Quarts	36 kg	Batteur B	1/2/3
Pâte Légère (Gâteau de Savoie)	32 kg	Batteur B	1/2/3/4
Pâte (légère-moyenne)	36 kg (65% A/R) (kg farine litre eau)	Crochet ED	1 Uniquement
Pâte (épaisse)	27kg (50% A/R) (kg flour litre water)	ED Hook	1 Uniquement
Pâte à Tourte	25 kg	Couteau à Pâtisserie Crochet ED	1 Uniquement
Pâte à Pizza	18.2 kg	Crochet ED	1 Uniquement
Matière Grasse & Sucre pour Gâteau de Savoie	25 kg	Fouet	1/2/3
Pâte à Frire du Yorkshire	34 litres	Fouet	2/3/4
Pudding cuit à la vapeur	36 kg	Crochet ED	1/2/3

FONCTIONNEMENT

Cette machine est conçue uniquement pour un usage professionnel par des personnes suffisamment qualifiées.

- Veiller à ce que la machine soit bien éteinte(1)
- Baisser le support de la cuve (2) à l'aide du volant à poignée 3)
- Faire pivoter les deux pinces de serrage (4) pour les faire pointer vers l'arrière
- Faire pivoter la cage de la gaine de protection avant (5) en position ouverte
- Placer l'agitateur requis (6) dans la cuve (7) et surélever la cuve sur son support (2)
- Garantir que la position arrière de la cuve et que les attaches latérales de la cuve soient bien engagées
- Caler la cuve en faisant pivoter les attaches (4) vers l'avant
- Faire coulisser l'agitateur sur le puits, en le faisant tourner
- Mettre les ingrédients dans le récipient et lever-le à l'aide du volant à poignée (3)
- Faire glisser la cage de la gaine de protection (5) dans la position d'opération



- Choisir la Vitesse (8) et régler l'heure (9) (si la machine est munie d'un minuteur)
  Réglage du Minuteur:
  a) Fonctionnement Non-Minuté – Régler Minuteur en position "HOLD" (Maintien)
  b) Fonctionnement Minuté – Faire pivoter le minuteur en dépassant le 3, puis régler sur l'heure souhaitée
- Faire démarrer la machine en appuyant sur le bouton de marche (10)
- Lorsque le mélange est terminé, arrêter la machine en utilisant le bouton d'Arrêt (1)
- Baisser le support de la cuve, ouvrir la gaine de protection et retirer l'agitateur du puits.
- Retirer la cuve et l'agitateur du mixeur pour le vidage et le nettoyage.

Le Numéro "1" (BAS) est pour les mélanges épais tels que les pâtes, les pâtes à frire épaisses et les purées de pommes de terre

Le Numéro "2" (MOYEN-BAS) est pour le mélange des pâtes à gâteaux, des purées de pommes de terre et pour faire la pâte.

Le numéro "3" (MOYEN-HAUT) est réservé au mélange du volume maximum d'air aux petites fournées. Le fouet "D" est employé pour fouetter la crème, battre les blancs d'oeuf, mélanger les glaçages légers, les meringues et le fouettage.

Le numero "4" (HAUT) est pour le mélange accéléré du volume maximum d'air en fournées légères identiques au numéro "3"

* Lors de l'utilisation de la machine pour le mélange des pâtes épaisses, ex. Pizza, il est recommandé que du matériel de ½ taille soit employé

REFERENCE DOIT ETRE FAITE AU TABLEAU DE PREPARATION AUX PAGES 15 et 16

NETTOYAGE

NE PAS LAVER AU JET OU NETTOYER A LA PRESSION CE MIXEUR
NE PAS UTILISER DE DETERGENTS ABRASIFS

Veiller à ce que la machine soit bien débranchée de l'alimentation secteur avant le nettoyage.

Nota: Ne pas mettre les agitateurs en aluminium au lave-vaisselle

Nettoyer la cuve de brassage et les agitateurs à l'eau chaude, avec un détergent non abrasif et une brosse à poils souples. (Nettoyer la cuve à grande eau chaude immédiatement après l'utilisation facilitera son nettoyage).

Nettoyer le mixeur avec un chiffon humecté à l'eau chaude, bien essuyer les bras de la cuve et toutes les surfaces extérieures.

NETTOYAGE & RETRAIT DE LA GAINE DE PROTECTION

La cage de la gaine de protection a été conçue pour être retirée facilement pour le nettoyage de la machine.

Pour retirer la cage

- Veiller à ce que le support de cuve soit en position baissée et que la cage soit en position fermée.

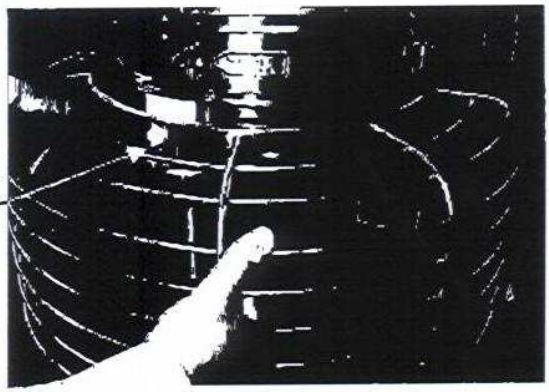


Photo 1

- En attrapant fermement la cage, appuyer sur le levier «A» (Photo 1) en rétractant la partie coulissante avant de la touche de coulissage et en la bloquant en position.

- Déplacer la cage doucement vers le mixeur pour permettre aux parties coulissantes arrière de dégager la touche de coulissage et baisser la cage de la machine. (Photo 2)

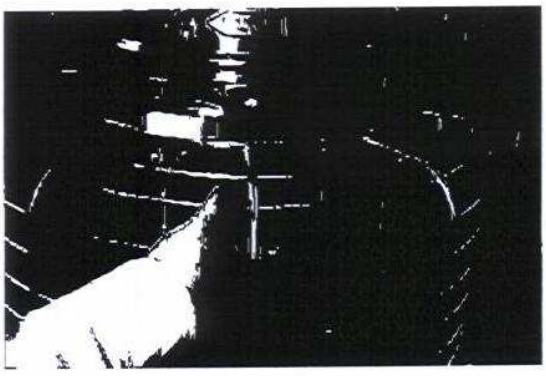


Photo 2

Pour replacer la cage sur le mixeur

- Soulever la cage pour la replacer doucement sur le mixeur.
- Localiser les deux parties coulissantes arrière sur les rainures de la cuvette d'égouttage (Photo 3)

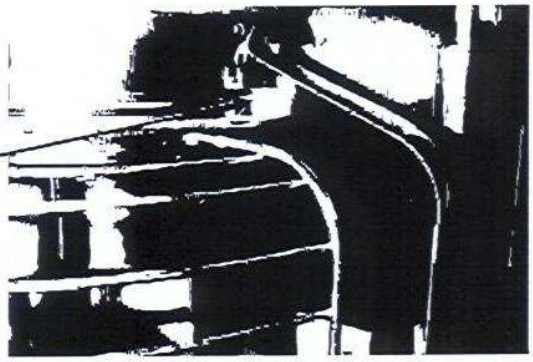


Photo 3

- Relever le devant de la cage et aligner la partie coulissante avec les rainures
- Pousser l'arrière de la partie coulissante avant pour l'enclencher avec la touche de coulissage (Photo 4)

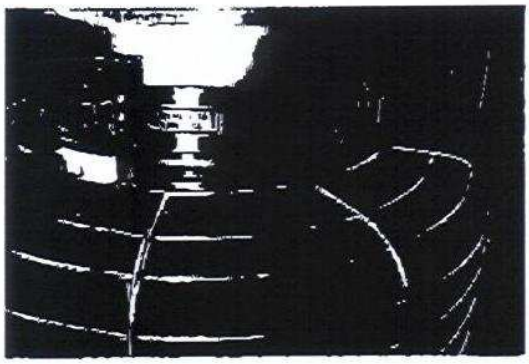


Photo 4

La cage doit être nettoyée à la fin de chaque jour.

Pour retirer le rabat-éclaboussure arrière.

Le rabat-éclaboussure arrière doit être inspecté régulièrement et, si besoin est, retiré pour le nettoyage de la machine. Cette opération ne peut être effectuée que par un superviseur qualifié ou par le service d'entretien au minimum tous les 3 mois ou en cas de besoin de nettoyage.

- Veiller à ce que la cuve soit en position baissée et que les accessoires et la cage aient été retirés (voir ci-dessus).
- A l'aide du bon outil, (tournevis à pale), ou de vis à oreilles, en vous assurant d'avoir une bonne prise de la gaine de sécurité, retirer les 3 vis de retenue et les ranger dans un endroit sûr au cas où vous deviez les remettre.
- La cuvette d'égouttage peut être doucement baissée pour être retirée de la machine.
- Replacer le rabat-éclaboussure arrière à l'envers, en vous assurant que les vis soient bien serrées.

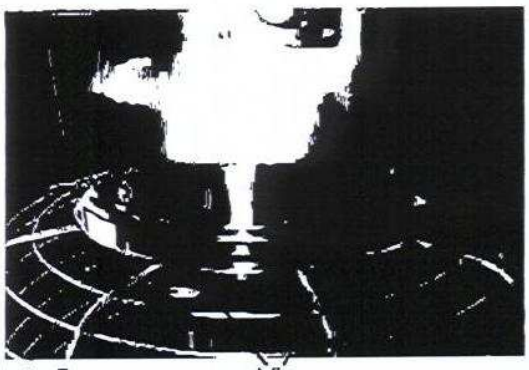


Photo 5 Vis

NOTA:- Le rabat-éclaboussure arrière peut être adéquatement nettoyé sur place pour les applications normales.

ENTRETIEN

Le moteur et la transmission sont enduits avec un lubrifiant spécial qui durera pendant plusieurs années. Lorsqu'un remplacement est nécessaire, veuillez contacter votre centre de service après-vente local.

Les rainures coulissantes du support de cuve doivent être lubrifiées de temps à autre avec une petite quantité d'huile légère appliquée du bout du doigt, pour empêcher la corrosion et garantir un fonctionnement sans problèmes.

Il est recommandé d'effectuer la révision régulière du mixeur (si possible tous les six mois)

Intensite électrique nominale:
400/50/3 F.L.C 3.4 Ampères
230/50/1 F.L.C 8.8 Ampères

Un manuel d'entretien de la machine (PLE200467) est disponible sur demande au CENTRE DE SERVICE APRES VENTE indiqué. Cependant, pour le fonctionnement sûr et fiable prolongé de la machine, il est recommandé que la révision soit effectuée par le personnel du service après-vente HOBART uniquement.

DEPANNAGE

Problème		
La machine ne se met pas en marche	Vérifier fusibles	Si défectueux, remplacer fusibles
	Vérifier que le support de cuve soit en position de marche	Placer cuve en position haute
	Vérifier commande vitesse	Mettre sur vitesse requise
	Vérifier que la gaine de sécurité soit en position de marche	Faire pivoter dispositif de sécurité en position fermée
	La machine ne marche toujours pas	Appeler centre de service après-vente

PIECES DE RECHANGE RECOMMANDEES

Numéro de Pièce	Description
24651	Joint – Huile Planétaire
67500-221	Anneau torique – Planétaire
67500-6	Anneau torique – Puits de Décalage
67500-224	Anneau torique – Support de Coussinet
BB-7-39	Roulement à Billes
BB-E-4-8	Roulement à Billes
12430-12	Clé
24291	Vis sans fin
24288	Engrenage à vis sans fin
141405	Cheville de pile
140336	Interrupteur Limiteur
87711-304-1	Dispositif de Protecteur du Capteur
140869-12	Fusible 500mA – Protecteur Interupteur
EP-E-10-10	Fusible 2A – Commande
SS-E-13-10	Minuteur 15 minutes
139270-1	Contacteur
139272-9	Surcharge Thermique en 3 Phases
139272-11	Surcharge Thermique 1 Phase
00-738454	Moteur 1 Phase
00-738453	Moteur 3 Phases
00-738454-10	Capaciteur – Démarrage
00-738454-11	Capaciteur – Fonctionnement
00-738454-12	Interrupteur Centrifuge, Moteur
142069-1	Couvercle – H600
142069-2	Couvercle – H800

NOTES DE REFERENCE:

- Les mixeurs de la Série 'H' sont conçus pour fonctionner avec la gaine de protection fermée et le support de cuve soulevé. Si la machine est mise en marche en dehors de ces paramètres, votre service après-vente Hobart local doit être contacté.
- Si vous utilisez les accessoires sur le mixeur, il est recommandé de placer la cuve du mixeur en position. ATTENTION: La gaine de protection doit être fermée et la cuve doit être surélevée pour la mise en marche.
- Seuls les accessoires Hobart recommandés doivent être employés pour garantir que la machine fonctionne selon les paramètres de conception fixés pour une haute performance, fiabilité et stabilité.
- Un grattoir de cuve est disponible pour le modèle H600, Numéro de Pièce 00-315284-1, et pour le H800, Numéro de Pièce (00-315285-1). La cuve, en Acier Inoxydable uniquement, doit être lubrifiée avec de l'huile végétale en particulier dans la partie au- dessus du produit de brassage où la manche peut frotter contre la surface nue de la cuve.
- Le grattoir doit seulement être utilisé avec le fouet ou les agitateurs du batteur plats, conformément aux Instructions d'Emploi fournies avec le grattoir de cuve.

SERVICE APRES-VENTE

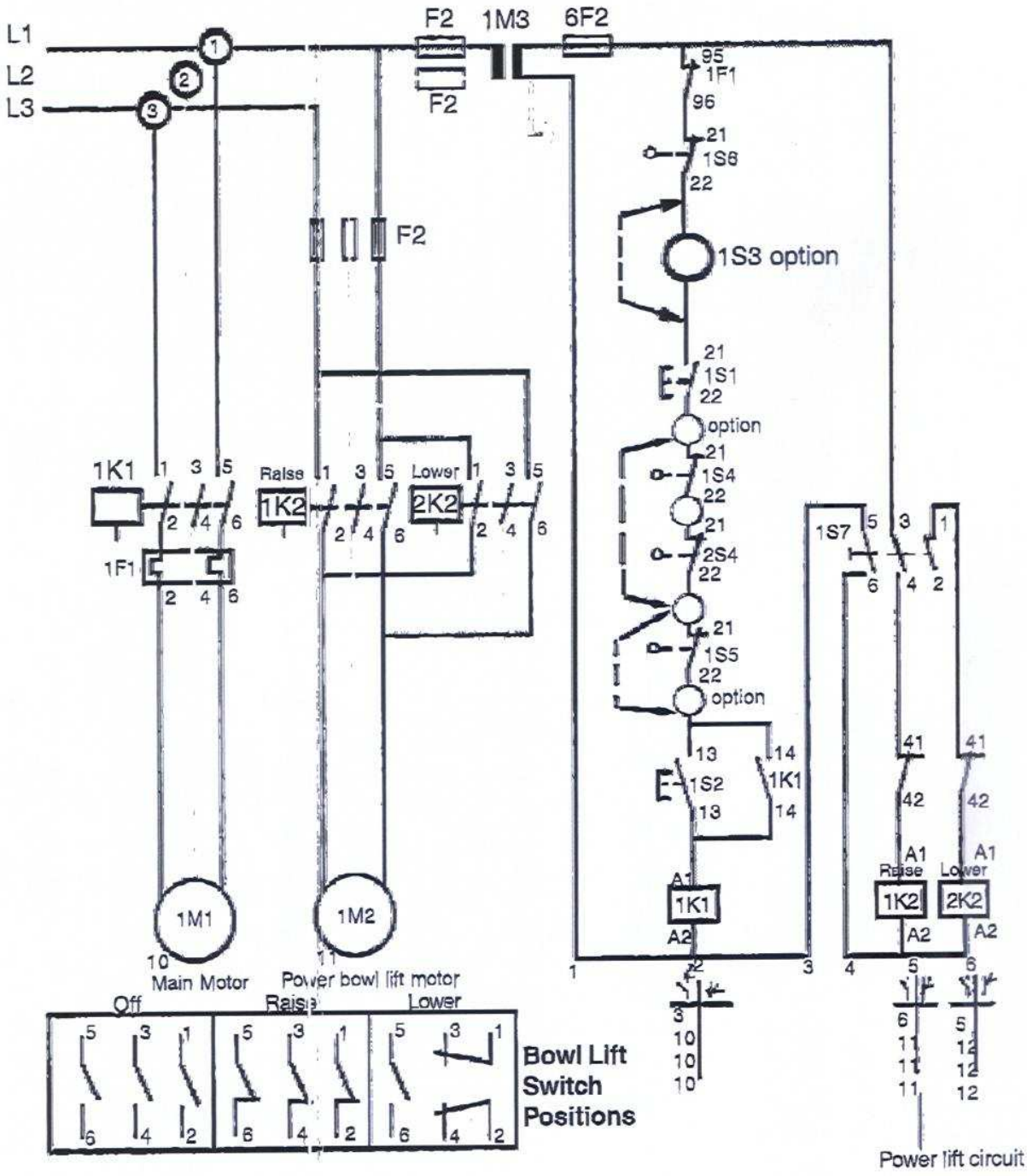
Les techniciens hautement qualifiés du service après-vente de Hobart sont localisés de façon stratégique dans toutes les succursales Hobart inventoriées. Ils sont prêts à vous offrir un service rapide, efficace et hautement fiable. Protégez votre investissement en prenant un contrat d'inspection Hobart, qui garantira le bon fonctionnement continu et efficace de vos machines, de vos pièces détachées et de vos accessoires Hobart.

L'optimisation continue des produits est une politique de Hobart Still. Les caractéristiques de nos produits peuvent être modifiées sans avis préalable.

Compagnie Hobart SA
ZI Pariest
1 Allée du ler Mai BP68
Croissy Beaubourg
77312 Marne-la-Vallée
Cedex 2

— UK Service Training Centre — HOBART

Wiring Diagram H600 - H800



Note: Power Bowl Lifts are optional

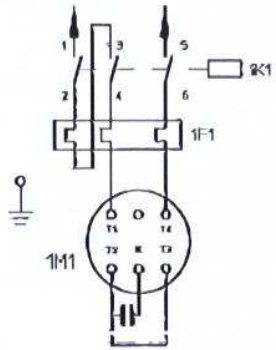
© The Hobart Mfg Co Ltd (UK) - for use by Hobart service technicians only

CONTAINS PROPRIETARY AND CONFIDENTIAL DATA OF HOBART CORPORATION OR ITS SUBSIDIARIES. REPRODUCTION OR USE OF ANY PART THEREOF MAY BE MADE WITHOUT WRITTEN PERMISSION OF HOBART.
CONTIENT DES DONNEES CONFIDENTIELLES APPARTENANT A HOBART CORPORATION OU A SES FILIALES. TOUTE REPRODUCTION OU UTILISATION DE TOUT OU PARTIE DE CE DOCUMENT NE PEUT ETRE FAITE SANS AUTORISATION ECRITE D'HOBART.
DAS UNTERLIEGT DIE MEINE ZEICHNUNG VORLIEGT IST DER HOBART CORPORATION ODER EINER IHRER TOCHTERGESELLSCHAFTEN EIN JEDE NUTZ VON UNS DOMIT AUCH SEHENDE BENUTZUNG, VERVIELFALTIGUNG, UBERLASSUNG AN DRITTE SIND BY STRAFBAR UND MACHEN SCHADENERSATZPFLICHTIG

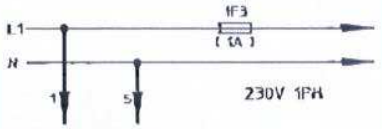
MAINS ISOLATOR SWITCH AND FUSES BY CUSTOMER

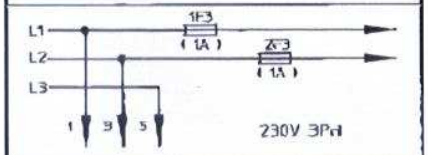
UN SECTIONEUR FORTE FUSIBLES PERMETTANT D'ISOLER LA MACHINE EST A LA CHARGE DU CLIENT

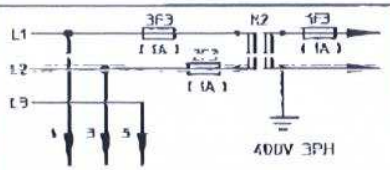
HAUPTSCHALTER UND SICHERUNGEN DURCH DEN KUNDEN

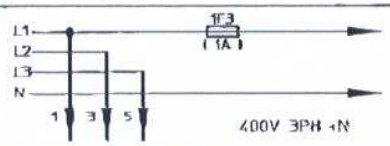


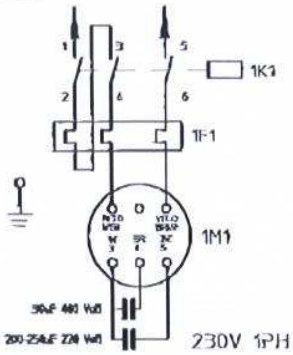
H800 1Ph 60Hz MOTOR
M-L19330-DP 220/60/1

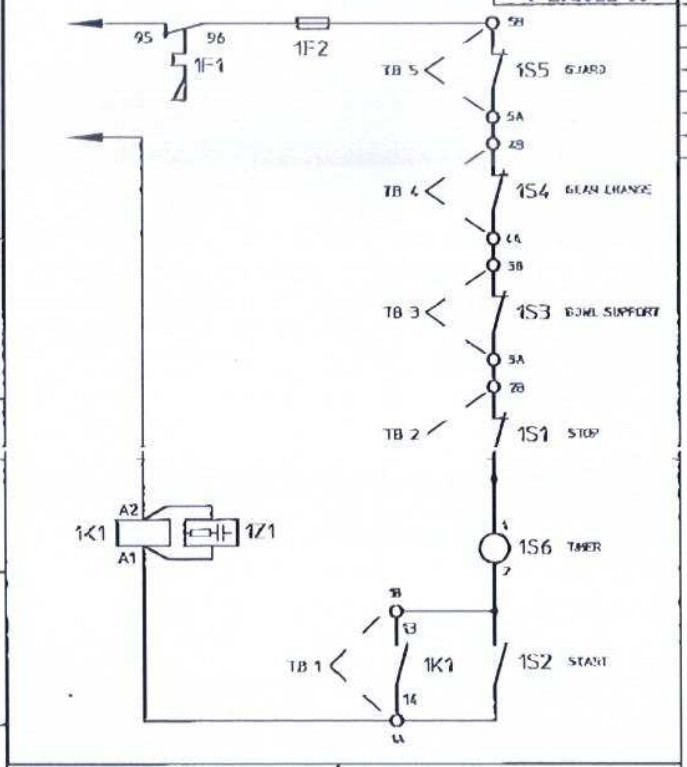


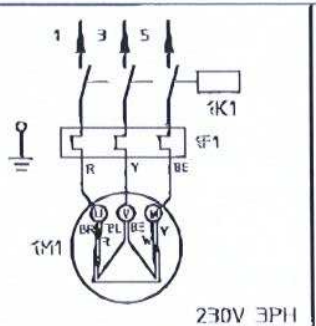


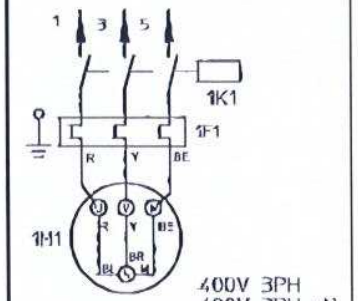












Z1	140930-1	RC SUPPRESSOR			
S6	SS-E-13-10	TIMER-OPTION 6 MINUTE MINUTERIE-OPTION ZEITSCHALTUHR-OPTION			
S5	00-738941	SWITCH INTERRUPTEUR SCHALTER	ECRAN (1)		
S4	87711-74-1	SWITCH - MICRO INTERRUPTEUR - MICRO SCHALTER - FLANSCHBUERSTE	GEAR CHANGE		
S3	140336	SWITCH INTERRUPTEUR SCHALTER	BOWL SUPPORT		
S2	00-738650-1 & S1 00-738650-2	CONTACT 00-738650-4	(2)	SWITCH-START INTERRUPTEUR- MARCHE EINSCHALTER	
		CONTACT 00-738650-3	(3)	SWITCH-STOP INTERRUPTEUR- ARRET EINSCHALTER	
M2	140909-3	TRANSFORMER TRANSFORMATEUR TRANSFORMATOR			
M1	M-L 19330-DP	MOTOR MOTEUR MOTOR	H800	220/60/1	
	M-L 19330-DP	MOTOR MOTEUR MOTOR	H800	440/60/3	
	00-738653-1	MOTOR MOTEUR MOTOR	H600	230V-400V/ 50 / 3 440V/ 60 / 3	2HP
	00-738654-1	MOTOR MOTEUR MOTOR	H600	230V / 50 / 1	2HP
K1	141440-4	400/50/3	CONTACTOR		
	139270-1	230/50/1 230/50/3			
F3	140869-8	FUSE 1A FUSIBLE SICHERUNG			
F2	140869-10	315mA	400/50/3	FUSE FUSIBLE SICHERUNG	
	140869-12	500mA	230/50/1 230/50/3		
F1	142403-9	400/50/3	THERMAL OVERLOAD-MOTOR SURCHE THERMIQUE-MOTEUR THERMISCHER-UBERLASTSCH		
	139272-13	230/50/3			
	139272-11	230/50/1			
REF	PART No. PIECE No. TEILE No.	DESCRIPTION DESIGNATION BENENNUNG			

MOTOR CONNECTIONS-RACCORDMENTS MOTEUR-MOTORANSCHLUSS

MOTOR LEADS CHART
TABLEAU DES RACCORDEMENTS MOTEUR
MOTOR SCHALTPLAN
TABLA DE CONEXION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION DEL MOTOR

V1-RED-ROUGE-ROT-ROJO
V1-YELLOW-JAUNE-GELB-AMARILLO
V1-BLUE-BLEU-BLAU-AZUL
V2-BLACK-NOIR-SCHWARZES-NEGRO
V2-BROWN - BRUN-BRAUN-MARRON
V2-WHITE-BLANC-WEISS-BLANCO

NOTE:
BL - BLACK-NOIR-SCHWARTZ-NEGRO
BS - BLUE-BLEU-BLAU-AZUL
BR - BROWN - BRUN-BRAUN-MARRON
R - RED-ROUGE-ROT-ROJO
W - WHITE-BLANC-WEISS-BLANCO
Y - YELLOW-JAUNE-GELB-AMARILLO
P - PINK-ROSE-ROSA-ROSA
V - VIOLET-VIOLET-VIOLETT-VIOLETA
G - GREEN-VERT-GRUN-VERDE

DCC UK CAD

TOLERANCES NOT SPECIFIED
TOLERANCES NON SPECIFIEES
NICHT TOLERIERTE MASSE

EXCEPT HOLES ± NONE
EXCEPTE LES TROUS
AUSSER BOHRUNGEN

HOLE TOLERANCES
TOLERANCES DE TROUS
LOCH-TOLERANZEN

0+ — 3 0.05/0.20
3+ — 6 0.05/0.25
6+ — 18 0.06/0.25
18+ — 0.06/0.30

Bend All Radius #3 Rayon #3 Radius #3

ANGLES ± 1°

DIMENSIONS IN
DIMENSIONS EN
MASSE IN

REMOVE ALL BURRS AND SHARP EDGES
EBAVER TOUS LES BORDS TRANCHANTS
ALLE KANTEN ENTGRATEN

MATERIAL

FINISH

A1	RELEASED FOR PROTOTYPE	22.07.04	
B	RELEASED TO PRODUCTION	24.08.04	EU 7701
C1	WAS 87711-304-1	28.09.04	EU 7724
C2	WAS 00-738110		
C3	WAS 00-738111		

ADD A/B/C/D... REVISE A/B/C/D... WAS STAT. WAS

PART NAME WIRING DIAGRAM H600/H800

H600 / H800

ENK. 19.07.04 1:1

HOBART C-00-738967-4

©

4.OCT.2007 15:19 EXPORT 01733390303 NO.488 P.16